



LOUREIRO 2022

Este vinho nasce na sub-região do Lima, berço do Loureiro. Procura a expressão mais vibrante da casta, demonstrando o seu potencial para a produção de vinhos de qualidade e grande capacidade de evolução.



Visual

Amarela com tonalidades verdes.



Aroma

Fresco, leve e exuberante, dominado por notas citrinas, flor de laranjeira, fruta de caroço e aromas de fruta tropical.



Paladar

Fresco, vivo, vibrante e com bom volume. Final persistente e refrescante.



Castas

Loureiro

Vinificação

Vindima manual. Prensagem pneumática de uvas inteiros. Decantação a frio do mosto durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada 16°C-18°C durante 12 a 15 dias em cubas de inox.

Informação técnica

Álcool: 12%

Estágio: Em cuba de inox com contato com as borras finas, durante cerca de 7 meses.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 300 | EAN: 5604882919105